



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Panna cotta aux fruits de carotte sauvage

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 ml de lait (végétal : amande par exemple)
- une douzaine d'infrutescences de carotte sauvage
- 150 ml la crème liquide d'amande
- 50 g de sucre complet
- 1 cuillerée à café rase d'agar agar (2 g)

Ingrédients pour le coulis de baies de sureau

- 200 g de baies de sureau
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena

Préparation de la panna cotta

Porter le lait à ébullition avec les fruits de carotte. Couper le feu et laisser infuser 15 minutes.

Passer en exprimant bien les fruits.

Mélanger le lait parfumé avec la crème, le sucre complet et l'agar agar.

Porter à ébullition en tournant régulièrement. Coupez le feu et versez dans des verrines individuelles.

Placer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Préparation du coulis de baies de sureau

Détacher les baies de sureau des grappes.

Les placer dans une casserole, ajouter un petit verre d'eau et faire cuire 5 minutes.

Dans un bol mélanger la maïzena avec 3 cuillerées à soupe d'eau.

Ajouter aux baies de sureau, bien mélanger au fouet.

Remettre sur le feu pour une ébullition de quelques secondes.

Ajouter le sucre et laisser refroidir.

Répartir sur les verrines de panna cotta.